Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1554 (2005) (Arabic): BLACK OLIVE MASH

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

ES

م ق م : ١٥٥٤/ ٢٠٠٥

مهروس الزيتون الأسود

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

www.pdftron.com PDFSecure Demo

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م.ق.م ١٥٥٤/ ٢٠٠٥

مقدمـــة

م.ق.م ١٥٥٤/ ٢٠٠٥ الخاصة بـــ " مهروس الزيتون الاسود " تلغي وتحل محل أخر إصدار لها عام ١٩٨٤ ، وتم إعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزاري ٢٠٠٢/١٦٣ .

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٦/٣ الخاصة بالخضر والفاكهة

مهروس الزيتون الأسود

١ المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الاشتراطات الاساسية والمعايير الوصفية الخاصة بمهروس الزيتون الأسود المعد للطعام وطرق الفحص والاختبار .

٢ التعريف

مهروس الزيتون الأسود المعبأ هو ناتج هرس الزيتون الأسود والمنزوع النواه والقشرة والمصفى ومضاف اليه التوابل والخل وزيت الزيتون .

٣ الاشتراطات الأساسية

١/٣ تكون ثمار الزيتون الاسود خالية من الاصابات الفطرية والحشرية .
٢/٣ يشترط فى الناتج المعبأ مايلى :
١/٢/٣ يكون خالياً من التلف ومن أى تخمرات بكتيرية .
٢/٢/٣ يكون المنتج خالياً من أى ألوان صناعية .
٣/٢/٣ يكون خالياً من المواد الغريبة مثل الرمل والأتربة .
٣/٣ لا يقل حجم محتويات العبوة عن ٩٠ فى المائة من السعة المائية عند درجة ˚20س .
٤/٣ يكون الضغط داخل العلب الصفيح المعاملة حراريا سلبيا .
٣/ ٥ لا تزيد نسبة الرماد غير الذائب فى الحمض على ٠,١ فى المائة .
٦/٣ لا تزيد نسبة الحموضة الكلية مقدرة كحمض خليك على ١ فى المائة .
٧/٣ يكون المنتج خالياً من الاحياء الدقيقة الممرضة والمسببة للفساد وسمومها .
٨/٣ لا يزيد حد القصدير على ١٥٠ جزء فى المليون والرصاص على ٠,٣ جزء فى المليون والنحاس على ٥ جزء فى المليون والزرنيخ على ٠,٢ جزء فى المليون مقدرا كقصدير ورصاص ونحاس وزرنيخ على التوالى .

٤ المعايير الوصفية

١/٤ يشترط في ثمرة الزيتون الاسود ما يلى :
١/١/٤ تكون الثمار تامة التلوين والنضج .
٢/١/٤ لا يسمح باستعمال الثمار المخدوشة واللينة .
٢/٤ يشترط فى الناتج المعبأ مايلى :
١/٢/٤ يضاف محسنات الطعم والنكهة الطبيعية مثل الخل والتوابل وزيت الزيتون .
٢/٢/٤ يكون خالياً من الشوائب المحتمل وجودها مثل أجزاء الورقة والعنق .
٣/٤ نسبة الرطوبة في حدود ٧٠ فى المائة .
٤/٤ نسبة زيت الزيتون في حدود ١٥ ٪ ٠
٥/٤ نسبة كلوريد الصوديوم في حدود ٤ فى المائة .

٦/٤ فى حالة استخدام عبوات لا تعامل حراريا بعد التعبئة فيسمح باضافة مادة حافظة مسموح بها وبالنسبة المقررة صحيا على ان يوضح ذلك على البطاقة .
٧/٣ يكون خالياً من القشرة والنواة وأجزائها .
٨/٣ نسبة المواد الصلبة الكلية في حدود ٣٠ فى المائة .

٥ العبوات والبيانات

١/٥ يعبأ في عبوات مناسبة وفى حالة استخدام العبوات الصفيح تكون العبوات مطابقة للمواصفات القياسية م ق م رقم ١٥٣ لسنة ١٩٧٨ الخاصة بالعبوات الصفيح المصنعة اليا لتعبئة المواد الغذائية .
٢/٥ ويراعى ما ورد بالمواصفات القياسية م ق م رقم ١٩٨٤/١٥٤٦ الخاصة ببيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة على ان يوضح على العبوات اوعلى البطاقات الملصقة البيانات الاتية باللغة العربية ويجوز كتابتها بأية لغات أجنبية أخرى الى جانب اللغة العربية :
١/٢/٥ اسم الصنف .
٢/٢/٥ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية .
٣/٢/٥ الوزن الصافي .
٤/٢/٥ بيان بالمكونات .
٥/٢/٥ تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية .
٦/٢/٥ اسم المادة الحافظة ونسبتها في حالة إضافتها .
٧/٢/٥ عبارة صنع في مصر في حالة الانتاج المحلى او بلد المنشأ في حالة الاستيراد .

٦ طرق الفحص والاختبار

١/٦ تقدير الحموضة الكلية
١/١/٦ الكواشف : محلول هيدروكسيد الصوديوم ٠,١عياري – محلول فينولفيثالين
٢/١/٦ الطريقة :
يوزن بدقة من ١٠ الى ٢٠ جم من العينة وتوضع فى دورق مخروطي ويضاف اليها حوالى ٥٠ مل كحول متعادل وتعاير الحموضة بواسطة هيدروكسيد صوديوم عياري مع استعمال دليل فينولفيثالين وتقدر الحموضة كحمض خليك:كل ١ مل من محلول هيدوركسيد الصوديوم ٠,١ عياري =٠,٠٠٦٠ جم حمض خليك .
٢/٦ تجرى بقية الاختبارات طبقا لما جاء بالمواصفات القياسية م ق م ٧٦/١٣١٧ والخاصة بطرق الفحص والاختبار للخضر والبقول المعلبة .

٧ المصطلحات الفنية

اصابات حشرية وفطرية	pest and disease infection
تخمرات بكتيرية	bacterial fermentation
الوان صناعية	artificial colour
توابل ومحسنات الطعم	spices and flavours
مواد حافظة	preservatives

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة .
كلية الزراعة – جامعة عين شمس - قسم الصناعات الغذائية.
كلية الزراعة – جامعة القاهرة – قسم البساتين
مصلحة الكيمياء .
شركة قها للأغذية المحفوظة.
شركة ادفينا للأغذية المحفوظة .
شركة الكوكاكولا العالمية.
غرفة الصناعات الغذائية .
معهد التغذية
وزارة التموين والتجارة الداخلية .
الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
مركز تطوير الأغذية .
مصلحة الرقابة الصناعية .
المعامل المركزية – وزارة الصحة (القسم الكيماوي – القسم والميكروبيولوجى) .
شركة هاينز .
الشركة العالمية للتنمية الزراعية – فارم فريتس .
شركة يونيليفر مشرق .
شركة جهينة .
شركة فرج الله .
الهيئة العامة للتصنيع .

www.pdftron.com PDFSecure Demo

الهيئة المصرية العامة للمواصفات و الجودة

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 1554 / 2005

BLACK OLIVE MASH

ICS : 67.080

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality